青灣茶話

上

483

大枝流芳先生著

青湾茶話

附録　闘茶新式

本邦點茶数寄の為に備ふるかたく世にあるところの茶書も少からず近世好事の君子によりて煎茶の翫ひもさかんに行はるといへども未其書あらず流芳先生予くに戯ることを用ひて茶話を著し又闘茶の式に附り今保世刻して四方に弘む好雅の君子此採覧をも賜らんことをこひ願ふものゝ

青湾茶話序　〔印〕

李白一斗。盧仝七椀。世以為雅談也。蓋人之信仰乎一當世。若之時。月之夕。啜茗盤以助清興。把酒杯而開幽情。舍此多又奚求哉。若夫避世幽村。隹窗忽因困而詩篇不乃醇醪。亦以香茶代之。亦已以癡續魚之求耳。然而茶者平日所供。忽略此事而不精烹調。藤子勝氏所稱益號

清風拂拂(トテ)(トヽ云モノ)來者。又何至(ル)也。豈(ヤ)不(ン)可(ン)難哉。

予。嘗四門子若(ニ)若(ニ)話(シ)陶(メ)雅遊(ニ)漫錄之後(ニ)

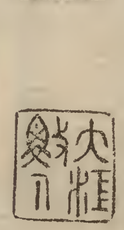
以(ニ)授(ル)木(ニ)言(ニ)有(レ)以也。剞劂未(ニ)竣(シ)而此稿先

宋(ル)出(ル)矣(ニ)。余(ニ)卒(ニ)公之(ニセント)。余曰。是以遊軍為(ニ)

先鋒(ト)。亦(ニ)播(ル)糜費(フモノ)神(ニ)志(ニ)而(ニ)軍利(ニ)

之(ニ)所(ヒ)宗(ル)。

寶曆丙子春三月清明前薪菓菴主人書於遊樂亭



青灣茶話卷之上目錄

藏茶
焙茶
洗茶
湯候
菴茶
辨水
選器 附論炭
秤量
盪滌

茶製 附醫茶
茶所
茶事
論客
飲時
良友
不宜用
不宜近
得趣

青灣茶話

採摭諸書
北苑貢茶錄
品茶要錄
煎茶水記
述煮茶小品
闕茶記
茶錄 紫襄
大觀茶論
北苑別錄
本朝茶法
十六湯品
採茶錄
茶經 陸羽
試茶錄
水品

煮茶小品
茶錄 顧元慶
茶牋
羅岌茶記
茶寮記
以上二十四部正續說郛中載之
茶譜 鄭煩 又顧元慶
茶疏 許然明
茶解 羅高君
岌茶牋
煎茶七類
茶話
茗笈
茗考 陳思貞
茗笈品藻 王嗣奭
茗說 屠隆
徐興公韓別記
茶譚 徐興公
煮茶園集
茶具圖贊 芝園主人 茅一相
禮記
三戈圖會 王思儀
便覽群芳 李之淞
五雜俎 謝肇淛
蒙史 竜君御
蔡端明別記
茶集 明南昌喻政選輯 茶ニアツカル詩文章ヲ
茶畧 陳昌其字廷燿
本草綱目 李時珍
石屋山居詩 石屋禪師
王氏談錄 王洙
資暇錄 李濟翁
遵生八牋 古杭高濂

岩栖幽事　陳継儒

凡例

一此書ものせるもの養茶のためにして求茶跡茶乃ことをあ編

一茶の独毒世にの茶書ことごとく載るハをを異にして茶中にもまた多くり

一凡茶和漢の名産甚多し枚挙するに遑あらず因てこれを異にして況やそれぞれの産名成ることもはるかさあや

一水品のよる和漢法邦の名あるを又枚挙すべからず

[illegible]

一 器具の數ハ如何とやうに成まし国で
[illegible]

一 茶壺よの陶ざう具もたりようさまに成
[illegible]

[illegible]

一 黄茶のゝ今世点茶茶石源のごとく法
[illegible]
[illegible]

一 古今の茶を茶を植茶成搗茶を製するの
法を茶[illegible]今此書ようとのせべ本邦の産
州宇治信楽[シガラキ]より濃列播列を後世国より
精製の茶ゝ多く来ル頃[illegible]を製法をなる
[illegible]
と欲せべ古今の茶事を考ゝ知る所[illegible]

[illegible]

[illegible]

青灣茶話卷之上

浪華　大枝流芳　著

藏茶

宋蔡襄茶錄曰茶宜蒻葉而畏香藥喜溫燥而忌陰冷故收藏之家以蒻葉封裹入焙中兩三日一次用火常如人體溫溫則禦濕潤若火多則茶焦不可食

[illegible]

呉許次紓茶疏曰收藏宜用磁甕大容一二十斤四圍厚箬中則貯茶須極燥極新專供此事久乃愈佳不必歳易茶須築實仍用厚箬塡緊甕口再加以箬以眞皮紙包之以苧麻緊扎壓以大新磚勿令微風得入可以接新

許氏が説大ていよし人々まてさ氣に蓋ハ附くこゝりこゝよよし又人に近きものハ濕ありて濕おしとゝへり陸氏よりこのかた吾邦にても厚紙のふくろに茶を入るなり茶疏にしも畏紙とも云紙ハ茶中にもおかくするにより茶気ありて濕と娘くむといへりをたまゝすなり

古鄭羅廩茶解曰凡貯茶之器始終貯茶不得移爲佗用

岩栖幽事曰茶見日而味奪墨見日而色灰

此二説もさらにまんハあるべからず同じく合せ詑ん

遵生八牋曰空樓中懸架將茶瓶口朝下放不蒸原蒸氣自天而下故宜倒放

焙茶

田藝衡煮泉小品曰李約云茶須緩火炙活火煎

余あまた茶を試よとさ茶ハ多るゝをおくしてよくあり
あしさ茶ハ焙る事つよくせざるもバわるどあしき茶ハ去蓉

を用てよくいためべし又よくさ茶又唐茶などハ黒柏よ
り茶帝をとりくいるゝ所にしたがひけんハあまきもの
されハ覚えうすくあまり後ちうくしくちうきもで
くしのくく香ぬくるものくしたやたやいろ〻と入く
かをあくるあくく香茶ぶりなりたくくを点茶の
数を大とゝ為る事を点ハ香ぶ敬ぶうゆく茶を点
る用多るよりうくで沸湯のまして茶をくし前ハ欲
程くく帝をとりくし器ちくく茶をつくくしを法
なり凡茶をあぶり度ハ点ハ点ハ点ぶ久しく
ちうちうハあくしく茶ちうとおくしくくしく結ちうもの

ぶうくくとそてきを行を前のくくしくしをとりけ帝
袋ち茶を入ちちちを茶ちくくしをハ茶弼ちおくしく法
委くを書選茶ちおちちを食者ちぶ

洗茶

顧元慶茶譜ニ曰凡烹茶先以熱湯洗茶葉去其塵垢冷
氣烹之則美　いつくく洗茶の法ハ世法くおくく
又茶疏の法ハ岭山の茶泡地中へ茶の中ちかけ面へ法と
一ツハ清をちちちくくと法ちくくちくくしく茶
疏ちくく沸湯をくくあちくさうて法べくくくくく
さくくハ水気をぶくくくのて茶を敗をといくり

出汁を更にぬくくとうるべし　精製の茶は
沸よふ及一偏に泥べくらべば

湯候

煮泉小品曰湯嫩則茶味不出過沸則水老而茶乏惟
有花而無衣乃得點瀹之候耳
茶疏曰水一入銚便須急煮候有松声即去蓋以消息
其老嫩蟹眼之後水有微濤是為當時大濤号沸旋至
無声是為過時過則湯老而香散決不堪用
茶を嗜む人湯候をもっぱらとすべきは點茶家者流
はさぶりは湯を老嫩をもととしたる所の意ぞや

余もつくづく湯の沸えしく蒙ハおもくかりくはまれ乳と考へ
く毒とかれる書生ほりよえしく蒙ハ湯ハ湯を沸はハ
玄澤をうしなふといひ
ものをしく沸や行ふるを答てもえしく蒙ハ濁氣
ものくるしく老湯ハ害あるくを答さうの蒙沸べく

庵茶

茶經曰有犢茶散茶末茶餅茶者乃研乃熬乃煬乃舂
貯於瓶缶之中以湯沃焉謂之庵茶
五雜俎曰古時之茶曰煮曰烹曰煎須湯如蟹眼茶味
方中今之茶惟用沸湯投之稍着火即色黄而味渋不

中飲矣迺知古今之法亦自不同也

此二條とも茶と云たし葉と茶とにゝ葉を云
で謝氏の編のごとく古よりとハ云ふて葉を沸
湯の中に入るゝ事と云く者ハ世俗より云隠元禅師始て日本に伝ふ
右邦の茶ハ葉より茶を作ること武夷山の茶まねるものなり
仰り茶かし椀して後沸湯を入るまること
法式しくもとより後来の茶風味和ふと異して又賞ぶべ
辯ス水ヲ

和漢茶を好む人多と擬と雖一定あることハ行程よ
き茶ことと思くなれども陸氏より以来あを論する事
茶一椀乳を浮濁多名ハ云ふ及多茶色多
といへとも先大てしの多くしもくこうてを活あとてよし
とを行程名多くも時刻を延ふ多ハ用ふに悪し
ふふ多ふ名れの所多しとゝ仕ふこと
仕ふふふ事の事ハ今茶ふのせび多て異
熟の茶ハ損し易しりふふこの多乃貯ふ活水と
ふくふふしさ雑をたよ茶く看ぶ

煮泉小品曰汲泉道遠必失厚味唐子西云茶不問團

銙要之貴新水不問江井要之貴活

茶疏曰甘泉旋汲用之斯良丙舍在城夫豈易得理宜汲貯大甕中但忌新器為其火氣未退易於敗水亦易生蟲久用則善最嫌他用水性忌木松杉為甚木桶貯水其害滋甚挈餅為佳耳貯水甕口厚砮泥固用時旋開泉水得不易以梅雨水代之

煑泉小品曰移水取石子置瓶中虽養其味亦可澄水令之不淆黃魯直惠山泉詩錫谷寒泉擔石俱是也

仝曰擇水中潔淨白石帶泉煑之尤妙尤妙

此白云京道大坂より西の別牧方の三坂川ともいふ京にもあるなりとかくしし

選器

陳昌其茶畧曰物之得器猶人之得地也何獨於茶而疑之葢烹茶之器不過瓦錫銅而已瓦器屬土能生萬物有長養之義焉攷之五行土為火所生母子相得自然有合故煑水之器唯此称良然薄脆不堪耐久其次則錫器為宜葢錫軟而潤軟則能化紅炉之焰潤則能殺烈焰之威況登山臨水野店江橋取攜甚便與瓦器動輙破壞者不同至於銅罐煎熬之久不無腥味法宜於罐底洒錫久則復洒以杜銅腥若用鐵器以煑水是

猶用井水以烹茶也其悖謬似不待贅

茶を煮ハ瓦器よまさるものなし陳氏その脆といふ
伊ぞ[アライ]ものを破壊とおしむ
もこれハ[illegible]賈然さるものハ破るとも伊そいとりんをぐ
賈ものを[illegible]器を賞翫するハ俗人のそなり賈物とも
新を尚むこそ山中雅人のこころなり湯ハ[スヲ]砂石の
つるはしをもつかふ法に用ゐる人を害せ
る不如況や茶を煮る用ゐ伊ぞよろしからんや和
器ハ必あらさるを[illegible]とまたびしくはなり瓦器の瓶
ハ[illegible]伊ぞ小[illegible]ハ[illegible]破る時ハ事[illegible]

なんのこと[illegible]ハ[illegible]ハ[illegible]
作り方[illegible]
[illegible]ハ瓦器よハおとる事を

湯提[チヤツキ]點ハ今云たり茶瓶と今或ハ瓦器なり

茶譜曰瓶[ハ]要小者[ヲ]易[シ]候湯[ヲ]又點茶注湯[ヲ]有應若瓶大[ラトヽ]啜[スヽテ]
存停久[シ]味過則不佳矣

茶疏曰金乃水母錫備柔剛味不鹹渋作銚最良銚中
必穿其心令透火氣沸速則鮮嫩風逸遅則老熟昏鈍
兼[テ]有湯氣慎之慎之

茶疏ハ云茶瓶の制さハめくらし湯を用ゐる事ハこと

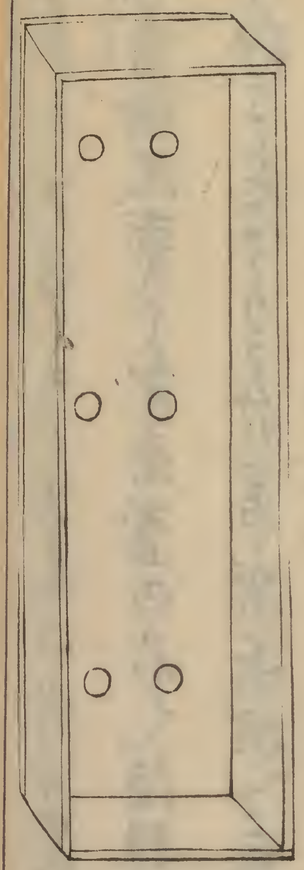
あるは海せり余支峡婦湯を入れ易き器に注して陶
器の風炉に磁器を作るしめ一孔火氣通天
を絶を半す風雅にして茶沸るを速なり世制にて
を茶余を陶器にて作るしめ用ゆ甚便なり
風炉のこと世人多くハ風炉と名付る意を考ひ今按
李濟翁資暇錄曰風爐子以周繞通風也一説形像名
烽爐子理亦近焉こゝを以て按るに炉にして用ゆし
て火を活るより風炉と名づくなり地炉のごとき
ハ風を通じ物変ずることを以て風爐の号こゝを以て
於なりまた石屋禪師詩曰為月移茶具因風轉竹爐

まこと此をおりてしまし未茶跡ゝ地炉を用ひ反
風炉を用ゐ色々ハ地炉を用ゐされをとけ〳〵地炉を用ゐと
又ゆゑ云ふ也と云ふまた世方〳〵稲ゝ多ハ風炉
ゆゑ金風炉　運泥炉　苦節君いつれもものゞさ
次第なる仕て用ゆ　こゝ外囲炉裏炉　炬炉　等の用あり
韋鴻臚ハ風炉圍爐を覆づゝ器〳〵風炉を覆〳〵と雪洞と
云今按に茶疏曰壁邊列置兩爐以小雪洞覆之
止用一面用省灰塵騰散　こゝ風炉を雪洞と云
まこゝに又〳〵ゆゑ茶系ハ小城氏の名付る所と云
国にあり或ハ小城氏の名付る所と云時ハ合ゝゆゑ俗ハ肥炭と

いと大きなるもの或ハ除端ともなりて也新来緑色青月
ともなり
局版員局（コイタ ヘルイタ）世数いづれもなくんハあるべきなり
ものの形り風炉のもりさまさ見べ・さ具なり
釜底（ゴトク）又一次底ともなりて剣古今古遠所今
あまり稀く見るものハ猫ともなりて三爪ともなすも
ものハ本くぐとなりれなり竈と今くぐいるも
くぐるの異なりむしろハ輪を上りて爪をなすなと
今ハ顛倒して見るなるくぐをさらにまてよびご
とくなるなり又他ともの来洋ものの陶器の形

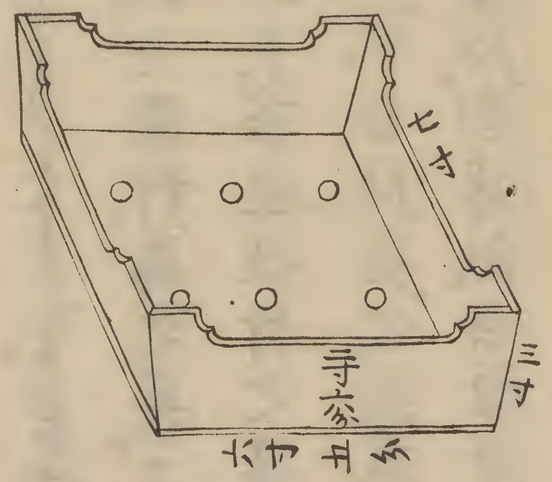
あるとなる見るなるなり末の昂の異剣なり
啜香陶（トツカウ）文寶ものの茶盞の名なり陸羽が来玉盞と宜しき
なり和ともとりまの異形楽茶碗を強茶碗ハ賞されるも
来茶よりなり黄茶庵茶ハ白色の盞よりなりなるさ
也バ茶色ともなるべ色ものなるとなるなりなり宜しき強茶
茶盞流ものハ色の桃の茶なるなるなるなるなる黄茶ハ去
なるべ萬暦嘉靖宣德成化者の制白磁ハなくなるなる
色ものなるなるなる時勢なるぞして宜しき茶家を
把刀より桃也ハ伊備利磁器を用ひ茶盞ハ大な
るハ茶なるなる俗なるなるなるなるなるの少茶盞なる

焦渇して大飲するに和し難し
今世上茶盌とゝなづけもつさ弟を作り漆ぬりめり中ふ
貧板と入るゝ茶甌茶壺とのせ〳〵洗盞をぐるは弟の中
ゟ飜さと殘滴又去る用易の器なり此制をろこゝゟ
もありこゝゟよりゝ作りあせりゝ三才圖會器用十二巻茶盤ハ
以木為盤加以趺而髹其内外中有六孔以盛盞即周
禮考工氏舟之遺制也



三才圖會
茶盤之圖

此制今世こゝゟ用ゆゝこゝゟ推余我ゟ制作たのゝ



上七寸四方下ニテ六寸五歩
板ノ厚サ二分角三寸三寸ノ高サ
ナリ中ニテ高サハ二寸六分ゝ
桐ニテ作リシュンケイニヌルナリ

漉塵茶畧ゟ載るれの十云
作ゟ云いゝさのゝ〳〵作ゝ小ゝ制〳〵角ゝ茶を
中ゟ入ゝ勢あのゝさゝゝをゝ洗入茶籠の中ゟ
飜〳〵ゝ洗ゝ法ゝ茶籠の中ゟ
飜〳〵ゝ洗ゝ法ゝ茶籠の中ゟ

用ゐて洗ひ清め焙る器のもの中に
茶を焙の法あり其法茶を
あぶるに先よわ〻〻敷紙を帝に敷て焙る簡易なし
を制衣〻〻と書竹の夾を作て焙る簡易なし
〻〻なり〻〻と用ゐべし
經曰夾以小青竹為之長一尺二寸令二寸有節節已
上剖之以炙茶也彼竹之篠津潤干火假其香潔以益
茶味恐非林谷間莫之致或用精鐵熟銅之類取其久
又曰紙囊以剡藤紙白厚者夾縫之以貯所炙茶不泄
其香也

茶夾之圖如此

茶略曰團風湘竹扇也こゝ火を煽の具なりまさに
くんぢあるべくぞ世に〻〻風流の閑雅を用ゐべき
をえらびゝ〻〻
筥　烏府　茉籠　籃筬　烏擅　籥　茉莉
いとゝに炭斗の名あり或ハ木〻〻竹を作て編
いりもゝ〻〻用ゐ点茶飯熟〻〻剪し用ゐまる

しなの風雅身めるよりとなり

降紅（カウ） 大筋（ハケフ）ともに大筋あり鐵釘或ハ柄あり柄なし

好こまるひ便ふくさものと用ゐべし

遞火（テイ） 爐撹（ワイカク）ともに俗ようおこさくさぐ〳〵の事

仮ふくさと用ゐべし

注子（チユウシ） 雲氏（ウントン） 熟盂（シユクカン） みな壺みなこの〳〵のうしいびしよ

ふくと用ゐべし 煮茶の方ハ物ゆをとる席へ出ず

滓方（サイハウ） 是ハ茶ふくをためおくさ捨ふくをあり塵壺ともの

乃ぐ〳〵もふくぐふ

建水（ケンスイ） 是ハふくぐおしくさ捨ふくハぬ器なり

水則（スイソク） 風盈（フエイ） ふくハ扱の名ふくふくふくハ扱ふくふく

みの名科を宗めの茶を入ふくなり日本にて合扱扱ふくふ

ふくふくふくもやふくふくふくふく移茶の形にて黍く倫ぐ

胡員外（コイニングイ） ハ於蘆を用ふく柄扱ふくもの形り胡蘆を

扱ふ用ふハ和漢ふくふ古ふくさ支ふ

注春（チユウシユン） 雲甌（ウンヨウ） 髹盒（キウガフ） 急須 是皆茶入ふくふはし

ふくまち一斤二斤用ゐべふくべづくさものハつ〇ふおさふ茶く

葉茶壺ふり少さハ茶ふ茶のこぶ〳〵をぶぶ壺なり

張茶漆茶ふふ用ゐ茶乳のうゐさふくと用ゐふ

文鏤（シフ） 靜佛（セイフツ） 交床（カウシヤウ） ふハ茶茶ふり板或ハ竹茶ふく

編くゝ用ゆべし 臨素あるハ帛をも用ゆ 茶瓶ハ陶器
をもちゆ ハ陶器佛泥の中よりあらゝの出れの濕
あるゝへゝ臨素瓶の色破易しすゝ修屬ゆゝて
底細ゝなるせんと欲せゝ共圓〃ゝと方し
もゝるさゝ分半のゝあらをゝゝ ちゝをハ瓶ぢ
ゝなつゝ損をゝれゝ
盆 臨素盆ハ素入をの世香炉をのをゝゝ用ゆ
黄素の時ハ素屏のせゝ用ゆゝ 老人ハ素巻を用ゆ宣
漆彫秘図 納敬 こゝゝ茶巻のゝゝゝ創世ゝゝ
ゝゝゝゝ 托子をゝゝ

受汚ハ素巾をゝ麻布をゝゝ作る寸法定をゝ宜ふ
ひ用ゆべし 紙を巻もむ
司職方ハゝくさをゝす 樺櫚皮を緝用ゆ作る用ゆ
ゝ用ハ内泥をゝ色ハいづをゝゝ用ゆゝ
ゝさをゝゝ
札ハ茶を洗ゝをゝゝ
さゝら縄だゝの敷ゝ拓を滝ゝゝ
漉水嚢ハゝこゝゝ必ゝハゝゝて用ゆ清ゝゝ
もこせゝ麻ゝゝゝ制ハゝゝゝ漏斗のゝ
く作ゝ絹をゝゝ口のせゝゝゝ器ゝゝをゝゝふゝ

以上

水曹（スイサウ）ハ茶を貯ふる器なり瓷器家ニ多ク用ル或ハ木ハ水性を損ズ

提局（テイキヨク）挈局（キヨウキヨク）器局 品局 挈子 此数ものゝ茶具を收ル

ゝ筥なり 都籃とも云 此外ニ食を收ル

時ハ食羅とも云 ほかに茶草ニ入るもの、数多り

行省ニハたゞ簞笥茶辨當の数なり張行ニ雅

ゆゝ行者と云つくるべし

以上二十八品

附炭

炭ハもろ〳〵ふもと金烏銀烏の数なり 此外ニ

くあもども採刈池田共市ニ入る一庫炭なり

丹列ニ入るもの

ともゝ忠あり

煮泉小品曰有水有茶不可無火也有所宜也李約云

茶須緩火炙活火煎活火謂炭火之有焰者蘇軾詩活

火仍須活水烹是也余則以為山中不常得炭且灰火

耳不若枯松枝為妙若寒月多拾松實蓄為煮茶之具

更雅

茶疏曰火必以堅木炭為上然木性未盡尚有餘焰焰氣入湯湯必無用故先燒令紅去其烟焰兼取性力猛熾水乃易沸既紅之後乃授水器仍急扇之愈速愈妙毋令停手停過之湯寧棄而再烹

茶畧曰按五行生尅之理火非木不生但木性暴燥不利於茶最上者唯松花松楸竹枝竹葉然郵亭客邸不可常得其次則唯炭為良葢木經煅煉之後暴性全消縱不及松竹清亦無濃煙濁焰足以奪茶之眞氣也若木未成炭斷不可用

秤量

上世用る所の茶品ちゃうべつに中古より後茶ものの不ゝるゝ和產の抹茶國よりまゐる好悪兼帝王源しゅ

ゝ一ゝさゝものと擇ひ用ゆ一ゝ烹茶ハ和產の抹茶ハ

庵茶ハ唐來乃產よりろしゝゝと茶との量を果して定

ゝゝ毋ゝハ粉ゝ悪さゝハ方ゝ茶も濃いつるもの

と薄くもるものとゝゝゝ量目ゝゝ定ゝゝゝゝハ

升ゝゝゝゝゝゝゝゝゝゝハ粉末の極ハ及ヘ一唯茶ハ定

ゝゝゝゝ減ゝ覺悟をゞゝ去ゝゝどゝゝろし

烹茶の方ゝの粉を拳て大槩をゝゝむ求茶の秤

量もゝとゝくどゝさゝ茶経曰凡水一升酌分

五盌こゝをいく考るに茶一盌ごとの八二合なり
按るに唐の世の一升八今世の升にして四合一勺八撮なり
なりとこゝに八一盌の分八勺と撮なるを唐の時一盌の秤量と
茶畧曰執權準茶秤也毎茶一兩今の計一十匁水二升
茶疏曰容水半升者量茶五分其餘以是増減　茶略
茶疏の文書の統甚相違せり為に茶五分と水
五合に茶引文五分と為れ大なるたゞ一つ元明の升
の一升八此世の五合七勺一撮に當るべし
知べし秤八唐宋元の此世に同し唐以後
秤八甚あ違へり茶八唐以後秤量の倫あるに八升八

おなじくして同じ秤八此世に用ることのごとし
なり今余こゝに考るに大槩此世升一合の為に茶目
にこゝにして世つゝに行れしあるかとこゝに
なり始て海ごとに濃なる茶を又なる事法さ
茶あるに一定しなる母茶八法なく粗茶八なる変
法しなるに湯なるなり茶にけるに茶にようなる宜さ
なるなり

湯滌

茶譜曰茶瓶茶盞茶匙生鉏音星致損茶味必須先時洗
潔則美四明聞竜茶箋曰茶具滌畢覆於竹架俟其自

乾為佳其拭巾只宜拭外切忌拭内蓋布帨虽潔一経人手極易作氣縦器不乾亦無大害この外茶出多は器と洗の湯あるは用ゐるとハうるを不拳唯茶幾乃湯むくハし器も必自〻洗ふべし

茶畧曰烹茶之法與陰陽五行之理相符非慧心文人恐體認不真未免隔靴搔痒往見人多以烹茗一事付之童僕未免粗疏艸率致茶真氣全消在我莫嘗其滋味吾願同志者勿吝一拳手之労以收其美供湯滋味

制茶

橙茶蓮花茶木犀茉莉玫瑰薔薇蘭蕙桔花梔子木香梅花の類ゝの事ゝ作り合して仮ゝ有りとゝ雖ゝの茶事の中に種〻ゝ品〻ゝ有りとゝ雖も一味の妙茶は志ゝ尤よのゝゝ品〻を不拳ゝ出ゝ来ゝ難ゝ述ゝ其ゝ他ゝ諸ゝ事ゝ多ゝ有ゝ之ゝ故ゝ便覧群芳曰菊葉可代茶葉香色俱美ゝ云ゝ共ゝ此ゝ日ゝ本ゝの人ゝ未ゝ味ゝ之ゝ故ゝ創ゝ用ゝ之ゝ故ゝ枸杞葉を茶ゝ

附醫茶

王氏談録曰公言茶品高而年多者必稍陳遇有茶處

春初取新芽輕炙雜而烹之氣味自復在襄陽試作甚佳嘗語君謨亦以為然　世法也又もつゝ〜丹七

風さうゝを

茶所

茶所ハゝゝよゝ数寄屋園の数寄より茶疏よりくゝ又ハ茶房茶舎ちゃハ茶店おもてなしより茶酒ちゃ遵生八牋ハ茶寮ゝゝ以供長日清談寒宵瓦坐ゝゝ古人の部係ありたゝゝ茶ハ必屋舎ゝゝ〜びいつくゝゝも膝を容る所ゝゝで書くべし今日茶屋のゝと古人も茶仮ゝゝ一日ゝ

くべゝゝゝ山水ゝゝ山水ゝゝ山水の面丹澤路の旅宿水ゝあゝゝで茶ゝ烹ゝゝ屋ゝゝ行で居所ゝゝくゝんや風雅ゝゝゝゝゝ此弊ゝ縛せゝゝ事ゝゝゝ

茶事

唐人以對花啜茶為殺風景故王介甫詩金谷千花莫漫煎其意在花非在茶也余則以為金谷花前信不宜矣若把一甌對山花啜之當更助風景又何必羔兒酒也　煮泉小品

張步兵有云使我有身後名不如生前一杯酒夫一杯酒之可以逃名也惡知一杯茶之欲以逃名也　馮時可茶錄

東坡云蔡君謨嗜茶老病不能飲日烹而玩之可發來者一笑也孰知千載之下有同病焉余嘗有詩云年老耽彌甚脾寒量不勝去烹而玩之者幾希矣因憶老友周文甫自少至老茗碗薰爐無時暫廢飲茶日有定期旦明晏食禺中餔時下舂黃昏凡六举而客至烹點不與焉壽八十五無疾而卒非宿植清福烏能畢世安享視好而不能飲者所得不既多乎嘗畜一龔春壺摩抄寶愛不啻掌珠用之既久外類紫玉內如碧雲眞奇物也後以殉葬茶箋

山堂夜坐汲泉煮茗至水火相戰如聽松濤傾瀉入杯雲光艷激此時幽趣故難與俗人言矣茶解煎茶非漫浪要須其人與茶品相得故其法每傳於高流隱士有甘津湖舌則得眞味雜佗杲則香味俱奪

茶候涼臺靜室明牕曲几僧寮道院松風竹月晏坐行吟清譚把卷

茶侶翰卿墨客緇流羽士逸老散人或軒冕之徒超軼世味者

茶勳除雪煩滯滌醒破睡談客書倦是時茗碗策勳不減清煙以上五章山陰徐渭煎茶七類

陶穀取雪水烹團茶而丁謂煎茶詩痛惜藏書篋堅留待雪天李虛已建茶呈學士詩試將梁苑雪煎動建溪春是雪尤宜茶飲也處士陸羽列諸末品何邪意者以其味之燥乎若言太冷則不然矣煮泉小品

山居之人固當惜水況佳泉更不易得尤當惜之亦作福事也章孝標松泉詩注瓶雲毋滑漱齒茯苓香野客偷煎茗山僧惜淨牀夫言偷則誠貴矣言惜則不賤用矣安得斯客斯僧也而與之為鄰耶煮泉小品

論客

賓朋雜沓止堪交錯觥籌作會泛交僅須常品酢惟素心同調彼此暢適清言雄辯脫畧形骸始可乎重篝火水點湯量客多少為役之煩簡三人以下止爇一炉如五六人便當兩鼎炉一童湯方調適若還兼作恐有參差客多姑且罷火不妨中茶投果出自內局茶疏

飲時

心手閒適　披咏疲倦　意緒棼亂　聽歌品曲
歌罷曲終　杜門避事　鼓琴看画　夜深共語
明窻淨几　洞房阿閣　賓主欵狎　佳客小姬
訪友初歸　風日晴和　輕陰微雨　小橋画舫
茂林修竹　謀花責鳥　荷亭避暑　小院焚香

酒闌人散　兒輩齋館　清幽寺觀　名泉恠石

良友

清風明月　紙帳楮衾　竹牀石枕　名花琪樹

不宜用

惡水　敝器　銅匙　木桶　柴薪　麩炭　粗童

惡婢　不潔巾帨　各色杲實香藥

不宜近

陰室　厨房　市喧　小兒啼　野性人　童奴相鬨

酷熱齋舍　以上茶疏

得趣

飲茶貴得茶中之趣若不得其趣而信口哺啜與嚼蠟何異蚓然趣固不易知知趣亦不易遠行口乾大鍾劇飲者不知也酒酣肺焦疾呼解渴者不知也飯後漱口橫吞直飲者不知也井水濃煎鐵器慢煮者不知也必也山牕涼雨對客清談時知之踐屐登山扣舷泛棹時知之竹樓待月艸榻迎風時知之梅花樹下讀離騷時知之楊柳池邊聽黃鸝時知之知其趣者淺斟細嚼覚清風透入五中自下而上能使兩頰微紅冬月溫氣不散周身和暖如飲醇醪亦令人醉然第語其大畧至于筒中微妙是在得趣者自知之若涉言語便落第二義

茶畧

青灣茶話卷之上終